Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 27 listopada 1926 roku. № 48

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. dr. ANDRZEJ KRZEMECKI.

W jaki sposób podnieść stopień odfermentowania w piwnicy fermentacyjnej.[1]

(Ciąg dalszy.)

Drożdże pyłkowate (Staubhefe) utrzymują się w płynie dłuższy czas w zawieszeniu, osadzają się znacznie trudniej, powodują lichy przełom i ciężkie klarowanie się brzeczki.

Można przypuścić, że tylko drożdżaki ubogie w enzymy proteolityczne mogą posiadać większy stopień aglutynacji, gdyż nie rozporządzając dostateczną ilością czynników, rozpuszczających powłokę białkową, muszą się zlepiać, a zatem tworzyć większe i cięższe kompleksy, opadające szybko w dół.

Dla techniki fermentacyjnej w piwowarstwie sprawa ta jest z tego względu nader ważną, że ze zdolnością silniejszego lub słabszego aglutynowania się komórek drożdżowych pozostaje w ścisłym związku zdolność wyższego lub niższego odfermentowania przez drożdże.

Drożdże, zlepiwszy się i upadłszy szybko na dno, wyczerpują wnet pokarm z najbliższego otoczenia, a natworzywszy niekorzystnych produktów fermentacji, skoncentrowanych w warstwie drożdży, znajdą się prędko w środowisku coraz bardziej dla nich niekorzystnem. Skutkiem tego w komórkach drożdży musi się prędzej zacząć niezdrowa przemiana materji, połączona z wytwarzaniem się niekorzystnych produktów w procesie samotrawienia („autofagja") i te właśnie niekorzystne związki muszą w krótkim czasie zmienić naturę i osłabić zdolności tych enzymów, które w pożądanym kierunku intensywnie pracować powinny.

Z powyższego rozważania wynika jasno, że wszystko, co może z drożdży usuwać produkty, zlepiające ich komórki, jak też wszystko, co zapobiega szybkiemu opadaniu komórek drożdżowych musi temsamem przyczyniać się zarówno do podniesienia chyżości rozmnażania się, jak też zdolności fermentacyjnej drożdży.

To też już kilkakrotne dobre przemycie drożdży wodą jest do pewnego stopnia pierwszym czynnikiem, podnoszącym ich siłę fermentacyjną.

Obawa, że przez wielokrotne przemywanie drożdże mogą się osłabić, nie wytrzymuję krytyki jako pozbawiona podstaw—odwrotnie, manipulacja ta tylko podnosi siłę fermentacyjną drożdży, jak to badania Hayducka, jeszcze w r. 1885 przeprowadzane, wykazały. Rezultaty tych badań streszczają się w tem, że przez kilkunastokrotne przemywanie drożdży wodą—stosunek ciał białkowych i związków mineralnych—licząc na suchą substancję drożdży—zwiększa się, a zwiększenie się w komórce drożdżowej ciał białkowych jest równoznaczne z podniesieniem się zdolności fermentacyjnej, co rzeczywiście rezultaty doświadczeń Hayducka stwierdzają. Z doświadczeń Hayducka wynika dalej, że przemywanie drożdży rozcieńczonemi kwasami obniża nieznacznie ilość ciał białkowych i mineralnych, a temsamem i zdolność fermentacyjną drożdży—lecz z drugiej strony, z własnych spostrzeżeń mogą twierdzić, że tak traktowane drożdże, z początku słabiej fermentują, lecz w dobrej odżywce szybko osiągają z powrotem swoją maksymalną zdolność fermentacyjną.

Ostrożne traktowanie drożdży kwasami, między innemi kwasem siarczanym należy uważać za bardzo korzystny środek do oczyszczania drożdży od bakterji, i jako czynnik zmniejszający aglutynację, wreszcie jako środek regenerujący drożdże zdegenerowane, t. j. przesycone związkami azotowemi.

Kwasy więc, jako czynniki, rozpuszczające leniwo drożdże — użyte w umiarkowanej ilości mogą podnieść zdolność fermentacyjną drożdży i tem się tłumaczy, że wyższa kwasowość brzeczki jest nietylko jednym z czynników, konserwujących piwo, ale równocześnie, zmniejszając aglutynację drożdży, podnosi się zdolność fermentacyjną.

Także zasady np.—wodnik potasowy lub sodowy mają zdolność rozpuszczania ciał, zlepiających komórki drożdżowe, to też traktowanie drożdży słabym roztworem alkaliów, (np. 0.06 — 0.25% roztworem wodnika potasowego przez 12—24 godzin w temperaturze niskiej [najwyżej 4—7° C.] i następne gruntowne przemycie zimną wodą) może również zregenerować zdegenerowane drożdże i podnieść ich siłę fermentacyjną.

Samo przez się jest zrozumiałem, że brzeczka, im więcej posiada ciał białkowych o większej drobinie, a zatem mniej rozszczepionych, tem bardziej sprzyja aglutynowaniu się drożdży i z tego też tytułu może dawać niższe odfermentowanie.

Wprawdzie mamy możność przy procesie zacierania naturę produktów białkowych tak ukształtować, aby zdolność aglutynowania się drożdży została zmniejszona, jednak za daleko w tym kierunku posuwać się nie można ze względu na pożądany stopień wiskozyty i dobre pienienie się piwa i ze względu na nie-

[1]) Odczyt wygłoszony na Zjeździe Związku Piwowarów Polskich w Poznaniu, który się odbył w Krotoszynie dnia pierwszego listopada.

bezpieczeństwo wytworzenia się nadmiaru produktów białkowych za daleko rozszczepionych, sprzyjających rozwojowi niepożądanych mikroorganizmów, a tem samem wpływających ujemnie na trwałość piwa.

Fakt, że podczas fermentacji komórki drożdżowe nawet tej samej rasy drożdży rozmaicie szybko osadzają się i że drożdże, opadające prędzej — są bardziej floczkowate, a tem samem niżej odrabiające, zaś komórki później opadające, mają bardziej charakter drożdży pyłkowatych — umożliwia piwowarowi przeprowadzenie selekcji, a więc wyrabiania sobie drożdży zarodowych niżej lub wyżej fermentujących.

Biorąc z osadzonych w kadzi drożdży rdzennych (części środkowej osadu) warstwy wyższe i najwyższe, dochodzi się na drodze naturalnej, czystej kultury do rasy wyżej odrabiającej, biorąc natomiast warstwy najdolniejsze, doprowadza się do rasy nisko fermentującej.

Stan fizjologiczny drożdży może również mieć nie mały wpływ na stopień odfermentowania. Wiadomo, że drożdże, pracujące dłużej w brzeczkach wysokostopniowych degenerują się coraz bardziej i odfermentowują coraz słabiej, co tłumaczy się tem, że w tych warunkach przeładowują się one szybko bardzo korzystnie związkami azotowemi, czyli mówiąc trywjalnie zamało się tuczą. Drożdże takie, użyte do brzeczek mikroprocentowych, wyzbywają się stopniowo nadmiaru związków azotowych i przechodzą znowu w drożdże, wyżej odrabiające.

Oprócz omówionego już chemizmu brzeczki i natury użytych drożdży nie mało wpływa jeszcze na wysokość odfermentowania sama metoda pracy w piwnicy fermentacyjnej z całą sumą towarzyszących jej okoliczności, jak dawka drożdży, sposób nastawienia niemi brzeczki, granice temperatur, przewietrzanie, ruch brzeczki, ciśnienie i t. p.

Dawka drożdży waha się zasadniczo w granicach 0.35—0.9 litra gąstwy drożdżowej (średnio 0.5 L.) na 1 Hl. brzeczki. W wyjątkowych wypadkach, lub przy pewnych specjalnych metodach fermentacji bierze się dawkę większą. Zreguły stosuje się dawkę drożdży tem większą, im bardziej stężona jest brzeczka bo w tych warunkach drożdże trudniej pracują i prędzej się degenerują, im mniejsze naczynie fermentacyjne i im niższa temperatura piwnicy względnie brzeczki.

Większa dawka drożdży—przy tych samych zresztą warunkach — przyśpiesza wprawdzie proces fermentacji, jednak na stopień odfermentowania nie wywiera znaczniejszego wpływu, natomiast na smak piwa może za duża dawka drożdży wpłynąć niekorzystnie, podobnie jak za wysoka temperatura, a to w obu wypadkach z powodu wytworzenia się rozmaitych produktów fuzlowych.

Że dobre przeciąganie (przewietrzanie) drożdży jest ważną czynnością przygotowawczą i wpływającą już poniekąd na wysokość odfermentowania tłumaczy się tem, że przewietrzanie podnosi chyżość rozmnażania się drożdży a ruch mechaniczny, powodujący rozrywanie się kolonji (skupień) drożdży na pojedyncze komórki, sprawia, że drożdże lepiej się w brzeczce rozdzielają, i nie opadają prędko na dno kadzi.

(Dokończenie nastąpi).

Punkt zwrotny w ruchu prohibicyjnym.

W 1919 roku Norwegja znalazła się w szeregu państw, które ograniczyły konsumcję alkoholu. Pomimo silnej agitacji prohibicjonistów za zupełnym zakazem handlu napojami alkoholowemi, względy ekonomiczne zmusiły sfery rządowe do kompromisu. Zakaz konsumcji i sprzedaży dotyczył jedynie napojów zawierających więcej, niż 21% alkoholu. Pozatem cały szereg przepisów krępował i ograniczał wolny obrót trunkami. Prohibicjoniści norwescy nie mogli przeprowadzić zupełnego zakazu, ponieważ kraje, będące odbiorcami głównego produktu eksportu norweskiego, jakim jest ryba, zagwarantowały sobie w traktatach handlowych, iż Norwegja będzie importowała wina i koniak, które te kraje produkują. Z tego powodu Norwegja w latach od 1923 do 1925 r. była jednym z głównych olbiorców portweinu, a Francja zagwarantowała sobie w traktacie handlowym import do Norwegji przeszło 400.000 litrów koniaku rocznie. Jest to olbrzymia cyfra, jeżeli weźmiemy pod uwagę zaledwie kilkomiljonową ludność Norwegji. Niezależnie jednak od importu zagranicznego po 1919 roku w Norwegji rozwinęła się w niesłychany sposób produkcja nielegalna alkoholu. Po wsiach i miastach powstały potajemne gorzelnie, produkujące, podobnie jak w Stanach Zjednoczonych, trunki, nie tylko nie przedstawiające wielkiej wartości pod względem jakościowym, ale w większości wypadków wprost szkodliwe i niebezpieczne dla zdrowia.

Norwegja nigdy nie była krajem, nadużywającym alkoholu. W porównaniu z Francją, Anglją i Niemcami, spożycie alkoholu w Norwegji było raczej nieznaczne. Przed wprowadzeniem przepisów prohibicyjnych, spożycie alkoholu w Norwegji wynosiło na głowę 2,3 litra, wówczas gdy w Niemczech spożywano 7,3, a we Francji 23,9.

Plebiscyt 1919 roku dał za prohibicją 490.000, przeciwko prohibicji —310.000. Zważywszy, iż uprawnionych do głosowania było 1.200.000, około 34% wogóle w głosowaniu udziału nie brało. W plebiscycie 18 października bieżącego roku brało udział o 250.000 głosujących więcej, ponieważ granicę wieku przesunięto z 25 lat na 23. Do najzagorzalszych zwolenników prohibicji, podobnie, jak w Stanach Zjednoczonych, należeli ludzie, którzy z nielegalnego handlu i nielegalnej produkcji ciągnęli wielkie zyski. Przez jakiś czas w szeregach prohibicyjnych znajdowało się dużo członków duchowieństwa norweskiego, ale wkrótce potem nastąpiła reakcja i kilkudziesięciu duchownych złożyło oświadczenie, w którem energicznie wystąpili przeciwko mieszaniu religji do spraw prohibicji.

Plebiscyt 18 października przyniósł zwycięstwo antyprohibicjonistom. Przeciwko prohibicji wypowiedziało się 510.000 głosów, za utrzymaniem obecnych przepisów — 405.800 głosów. W stolicy Norwegji—Oslo—80% obywateli, posiadających prawo głosu, wypowiedziało się przeciwko prohibicji.

Ta nagła zmiana w nastroju mas została przedewszystkiem spowodowana przez opłakane następstwa, jakie w Norwegji pociągnęła za sobą prohibicja, wyrażająca się w ciągłych wykroczeniach przeciwko prawu, we wzroście przestępczości i pijaństwa.

Jakie następstwa prawne pociągnie za sobą wynik plebiscytu trudno jest narazie przewidzieć. Najprawdopodobniej Norwegja zastosuje u siebie system szwedzki wprowadzający pewne ograniczenia, dotyczące wieku kupujących i ilości sprzedawanego jednorazowo alkoholu.

Porażka zwolenników prohibicji w Norwegji odbije się prawdopodobnie i na innych krajach północnych, które naśladowały Stany Zjednoczone, przedewszystkiem na Finlandji i na niektórych prowincjach Kanady, które jeszcze nie zarzuciły całkowicie eksperymentów prohibicyjnych. W Finlandji nastrój mas jest coraz bardziej wrogi dla przepisów ograniczających handel i produkcję napojów alkoholowych Wpłynęły one na niesłychany rozwój kotrabandy, zwiększając wydatki państwowe w związku z pilnowaniem wybrzeży i śledzeniem wykroczeń. Należy oczekiwać, iż wkrótce do parlamentu finlandzkiego zostaną wniesione projekty praw, które zakończą krótkie panowanie prohibicji w tym kraju W Kanadzie w prowincji Ontario, prawdopodobnie w najbliższej przyszłości, zostanie wprowadzony system monopolowy prowincji Quebec, która pomimo bliskiego sąsiedztwa ze Stanami Zjednoczonemi i wzmożonej agitacji prohibicjonstów nie zdecydowała się dotychczas i nie zdecyduje się na eksperymenty prohibicyjne..

(Dokończenie nastąpi).

I. MICHALSKI.

Sprawozdanie Walnego Zebrania Związku Piwowarów Polskich w Poznaniu

z dn. 31. X — 1. XI 1926.

W niedzielę dnia 31 października posiedzenie zagaił w sali Teatrów Miejskich w Ostrowie p. prezes Chocieszyński witając w serdecznych słowach pp.: Dyr. Lampego, Hirscha, Saskiego, Hessenmüllera — przedstawiciela związku niemieckiego, Waberskiego i redaktora Adama, oraz wszystkich kolegów, którzy wzięli udział w zebraniu. Przewodniczącym zebrania został p. Waberski, sekretarzem — p. Kaempe.

Protokół z ostatniego Walnego Zjazdu, odczytany przez sekretarza p. Michalskiego, został jednogłośnie przyjęty.

Z działalności Zarządu zdawał sprawozdanie prezes Chocieszyński, sekretarz Michalski i skarbnik Kaczmarek. Prezes Chocieszyński poruszył najżywotniejsze sprawy Związku: sprawę pośrednictwa w poszukiwaniu posad, sprawę składek członkowskich, oraz sprawę prenumeraty „Przemysłu Piwowarskiego", informując, iż Zarząd dokładał wszelkich starań, by pomóc swym członkom w wyszukiwaniu posad. Następnie p. Chocieszyński apelował do kolegów, by prenumerowali „Przemysł Piwowarski", w którym zamieszczone są wszelkie sprawy, dotyczące Związku.

W końcu poruszył sprawę składek, która jest kamieniem węgielnym każdej organizacji, a które nie są tak jak powinny być wpłacane.

Sekretarz Michalski zaznaczył, że Zarząd odbył 6 posiedzeń i zorganizował wiosenny zjazd w Poznaniu. Działalność Zarządu daje się ująć w 4 następu-

jących punktach: 1) usiłowanie do stworzenia silnej i trwałej organizacji, 2) dążenie do postawienia na odpowiednim poziomie zawodowego wykształcenia, 3) dążenie do polepszenia bytu swoich członków, i 4) pomoc w wyszukiwanu posad. Wina za to, iż dążności Zarządu zostały tylko częściowo uwieńczone pomyślnym rezultatem, spada w pewnej mierze i na kolegów, którzy niedostatecznie poparli starania Zarządu. Pomimo to Związek rozwinął się, zyskując na sile i znaczeniu.

Ze sprawozdania kasowego, złożonego przez skarbnika p. Fr. Kaczmarka, wynika, że w kasie znajdowało się na dzień 1 listopada 1.250 złotych, prócz zaległych składek.

Następnie zabrał głos p. Hessenmüller, który odpowiadając na powitanie prezesa Chocieszyńskiego, podkreślił serdeczny stosunek między obydwoma związkami, których celem są sprawy zawodowe, a dążeniem podtrzymanie ducha koleżeńskiego. Jednocześnie p. Hessenmüller zaprosił Związek na wiosenny zjazd związku niemieckiego do Gdańska.

Po odczytaniu programu komisji egzaminacyjnej, wywiązała się dyskusja, w której zabierali głos koledzy: Jastrzębski, Waberski, Borowicz i Dyrekor Lampe. Kolega Jastrzębski uważa 4-roklasowe wykształcenie gimnazjalne dla praktykantów za niewystarczające. Innego zdania byli pp. Waberski i Borowicz, dowodząc, że nam potrzeba nie tylko kierowników ale i podkierowników.

Kolega Skupień z Tarnobrzega zgłosił wniosek aby do Związku przyłączyli się także koledzy z Małopolski. Jednocześnie postanowiono dążyć do zjednoczenia się z cechem.

P. Dyrektor Lampe zaproponował uzgodnić program komisji egzaminacyjnej Związku z programem egzaminacyjnym cechu warszawskiego i zalecił za podstawę do egzaminów przyjąć wiadomości zawarte w „Kaechismus des Brauers" Dworskiego, którego przetłomaczeniem na polski zajął się osobiście. Tłomaczenie będzie ukończone w końcu grudnia r. b.

(Dokończenie nastąpi).

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Związek Właścicieli Browarów uprzejmie prosi swoich PP. Członków o jaknajśpieszniejsze odpowiedzi w sprawie okólnika, rozesłanego do wszystkich browarów w byłym zaborze rosyjskim, dotyczącego ubezpieczeń za pośrednictwem Związku. Zależy nam bardzo na wczesnem wskazaniu terminów ubezpieczeniowych.

W zabiegach o wstrzymanie rewizji koncesyj i spieszną nowelizację ustawy przeciwalkoholowej brali udział oprócz naszego Związku: Rada Naczelna Kupiectwa Polskiego, Izby Handlowo-Przemysłowe, reprezentowane przez Izbę Pomorską, Centralny Związek Restauratorów, Związek Restauratorów w Poznaniu, Związek Restauratorów we Lwowie, Związek Restauratorów w Wilnie i Związek Handlu Tytuniowego.

W związku ze zbliżającym się terminem rewizji koncesji, dotyczących wyrobów monopolowych, w Ministerstwie Skarbu od dwóch tygodni toczą się obrady nad rozwiązaniem trudnej niezmiernie sprawy przekazania praw koncesyjnych osobom uprzywilejowanym przewidzianym w § 4 Dekretu Prezydenta Rzeczypospolitej z roku 1923. Zainteresowane sfery bądź na oddzielnych, bądź na wspólnych z władzami skarbowemi obradach, broniły interesów swych gałęzi przemysłu, wskutek czego do Rady Ministrów wpłynął projekt odroczenia przeprowadzania rewizji koncesji do d. 1 lipca 1928 r. Jednocześnie z uchwaleniem odroczenia, zaszła konieczność wycofania noweli do ustawy przeciwalkoholowej w celu dokonania zmian w § omawiającym ilość koncesyj w stosunku do liczby mieszkańców.

Stanowczem postanowieniem Rządu jest wniesienie noweli do ustawy przeciwalkoholowej pod obrady sejmowe jeszcze w roku bieżącym.

C. Z. P. P. i S. w R. P. skierował do Rady Ministrów i wszystkich Ministerstw memorjały, wskazujące na konieczność zmian § 1 Ustawy przeciwalkoholowej ($2^1/_2$ czy $4^0/_0$).

Dochody akcyzowe od piwa w m-cu październiku osiągnęły sumę 830.000 złotych wobec preliminowanej 800.000 złotych.

Wobec licznych zapytań, podajemy ceny, jakie osiąga się w Warszawie za kiełki słodowe i słodziny mokre. Za 100 kg. kiełków słodowych płacą 30 — 33 zł., za słodziny mokre za 100 kg. słodu zatartego — 6.50 — 7.50 zł.

KARY ZA NARUSZENIE PRZEPISÓW W PRZEDMIOCIE PODATKU OD PIWA

(art. i L. 7; ustawa z dnia 12 czerwca 1924 r. Dz. U. R. P. Nr. 65, poz. 635).

Art. 114. Winni uszczuplenia podatku od piwa ulegają karze pieniężnej w wysokości pięciokrotnej kwoty podatku uszczuplonego, względnie narażonego na uszczuplenie a w wypadku określonym w art. 115 L. 1 również karze konfiskaty piwa.

Art. 115. Za dokonane, względnie usiłowane uszczpulenie podatku (art. 114) uważa się następujące czyny i zaniechania:

1) Potajemny wyrób, t. j. warzenie piwa bez zezwolenia właściwej władzy.

2) Dokonanie lub chociażby rozpoczęcie w browarze warki piwnej bez przepisanego zgłoszenia.

3) Niezapisanie wyrobionej brzeczki lub piwa (wyrobionych legalnie) do przepisanych książek lub zapisanie ilości mniejszej niż wyrobiono; w tym drugim wypadku wymierza się karę tylko za ilość niezapisaną.

4) Przekroczenie przy zgłoszonej przepisowo warce piwnej dozwolonej 7°/₀ różnicy pomiędzy zgłoszoną do wyrobu, a wyrobioną faktycznie ilością piwa (brzeczki gorącej); w wypadku tym wymierza się karę w stosunku do całej różnicy wyrobu) nie zaś tylko w stosunku do nadwyżki ponad rzeczonych 7°/₀. Winni przekroczenia tej dozwolonej różnicy nie ulegają jednak karze z art. 114, jeśli całą wyrobioną ilość zapisano do książki zgodnie z obowiązującym przepisem, ulegają natomiast karze według art. 118.

5) Wyrobienie przy zgłoszonej przepisowo warce piwnej piwa, podlegającego wyższej stopie podatkowej, niż piwo, jakie do wyrobu zgłoszono; w wypadku tym przyjmuje się za podstawę wymiaru kary różnicę pomiędzy kwotą podatku, przypadającą za piwo wyrobione, a kwotą, jaka przypadałaby za piwo, zgłoszone do wyrobu. Przepis ostatniego zdania punktu 4 znajdzie tu analogiczne zastosowanie.

6) Wyprowadzenie piwa z lokalów, przeznaczonych za zezwoleniem władzy skarbowej na skład gotowego piwa, bez uprzedniego zapisania go w odnośnych książkach w rubryce rozchodu gotowego piwa. Obojętne jest przytem, czy piwo wyprowadza się z tych lokalów poza browar, czy też do innych lokalów w browarze.

(Dokończenie nastąpi).

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	18/XI.	37,50 zł.
	19/XI.	38,50 zł.
	22/XI.	36 — 37 zł.
	24/XI.	37 — 37,50 zł.
Poznań.	19/XI.	32,50 — 37,50 zł.
	20/XI.	32,50 — 37,50 zł.
	22/XI.	32,50 — 37,50 zł.
	24/XI.	32 — 37 zł.
Wilno.	24/XI.	40 — 41 zł.
Bydgoszcz.	20/XI.	35,50 — 37,50 zł.
	24/XI.	35 — 37 zł.
Grudziądz.	18/XI.	37 — 39 zł.
Berlin.	22/XI.	220 — 250 Mk. n.
	23/XI.	220 — 252 „ „
	24/XI.	218 — 248 „ „
Chicago.	20/XI.	52 — 74 cts. za bushel.
	23/XI.	55 — 75 cts. za bushel.

CENY CHMIELU.

Żatec. 20/XI. Tendencja mocna. Notowano: wyb. 4300-4400 k. č. I-a 4150—4300 k. č. średn. 3900—4000 k. č., gorszy 3800—3900 k. č.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 120.—; ½ str. Zł. 60.—; ¼ str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: **W. Adam.** Wydawca: **Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.**

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7